

Linzensuppe

500g Linsen, 200g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Bund Suppengrün, 150g durchwachsener Speck, 4 Wiener Würstchen oder 2 Mettenden, 2 Lorbeerblätter, Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer, 1EL Essig, 3TL gekörnte Brühe

Zeitbedarf: 12 Stunden Einweichen, 30 Minuten, plus 90 Minuten kochen

Zunächst die Linsen (z.B. über Nacht) 12 Stunden in ca. 1,5L Wasser einweichen.

Die Linsen mitsamt ca. 0,75L Einweichwasser, dem Speck sowie Brühe, Lorbeerblättern, Thymian und Majoran ca. 40 Minuten kochen lassen. Dann das Suppengrün gewürfelt hinzugeben und weitere 20 Minuten kochen lassen. Dann die Kartoffeln geschält und gewürfelt hinzugeben und weitere 20 Minuten kochen lassen. Ca. 10 Minuten vor Ende die Würstchen kleinschneiden und hinzugeben.

Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.